Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 21 stycznia 1928 roku. № 4.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIE

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

OGÓLNE DOROCZNE ZEBRANIE
ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI BROWARÓW W POLSCE

odbędzie się dnia 3 lutego r. b., w lokalu Związku przy ulicy Wiejskiej 17, o godz. 12.30 w I-ym terminie, ewentualnie w II-im — prawomocne bez względu na ilość obecnych członków — o godz. 13-ej.

PORZĄDEK DZIENNY:

1. Wybór przewodniczącego i asesorów,
2. Odczytanie protokółu z poprzedniego Ogólnego Zebrania,
3. a) Sprawozdanie z działalności Związku za rok 1927,
   b) Sprawozdanie delegatów do C. Z. P. P. i S.,
4. Sprawozdanie finansowe za rok 1927,
5. Sprawozdanie Komisji Rewizyjnej,
6. Budżet ua rok 1928,
7. Udział piwowarstwa w Powszechn. Wyst. Kraj. w r. 1929.
8. Przyjęcie nowych członków,
9. Wybór nowych członków Zarządu i Komisji Rewizyjnej na miejsce ustępujących,
10. Wolne wnioski.

ZARZĄD.

Prof. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Pogląd na rolę teorji i praktyki w przemyśle piwowarskim.[1]

(Dokończenie).

Znajdując w postępowym browarze na każdym kroku tyle nowości, niejednemu, niewtajemniczonemu w arkana tego przemysłu, zdawaćby się mogło, że w obecnych czasach czysta empirja i praktyka w piwowarstwie nie mają już żadnego znaczenia, bo do wszystkich działów tego przemysłu weszła nauka i wiedza opanowując wszystkie szczegóły. Oby tak było — niestety — jeszcze tak nie jest i niewiadomo czy prędko tak będzie.

Zatrzymując się jeszcze chwilkę przy temacie ostatnio poruszonym, t. j. kontroli ruchu, wiemy najlepiej, że mimo tak udoskonalonych metod analitycznych i mimo najpostępowszych instrumentów, nie zawsze z rezultatów analiz czy to chemicznych czy mechanicznych, nie wyłączając i mikroskopowych, można wyciągnąć te wnioski, jakie byłyby dla praktyki piwowarskiej najbardziej pożądane. Dzisiejsza analiza czy słodu, czy chmielu czy piwa, nie zawsze może dostarczyć potrzebnych kryterjów, któreby dostatecznie określały przydatność lub nieprzydatność tego lub owego artykułu w tym lub owym kierunku w browarze. I niejednokrotnie ocena tego rodzaju artykułów przez doświadczonych praktyków bez użycia jakichkolwiek instrumentów i środków chemicznych, a tylko wypowiedziana na podstawie zewnętrznych cech, jest więcej miarodajna i trafna w sensie technicznym, niż orzeczenie oparte na samych datach analitycznych.

Swego czasu instytut fermentacyjny w Berlinie urządził rodzaj ankiety, która miała na celu wykazanie czy z cech czysto zewnętrznych jęczmienia, można się dokładnie wypowiedzieć co do ilości ciał białkowych, zawartych w tym artykule. Zebrano więc jęczmiona z różnych stron, oznaczono w nich analitycznie % ciał białkowych. Analizowane jęczmiona dano na wystawę nie wykazując wyników analiz. Różni, biorący udział fachowcy mieli ocenić pod tym względem jęczmiona na podstawie swoistych sposobów oceniania. Rezultat był ten, że najtrafniej ocenili kupcy, nieco gorzej piwowarzy, a najgorzej analitycy. Okazuje się z tego najwyraźniej, że *praktyka* to *bardzo ważne słowo*.

Czy jesteśmy dziś w stanie z jakiejkolwiek analizy chmielu ocenić należycie towar ten co do stopnia jego szlachetności i dobroci dla piwowarstwa. Analiza chemiczna czy mikroskopowa jest dotąd pod tym względem bezsilna. Tutaj subtelne powonienie, dotyk, smak biegłego praktyka wydadzą bezwarunkowo trafniejszy sąd co do dobroci tego artykułu, niż całe szeregi cyfr analitycznych; dotyczy to w większym lub mniejszym stopniu oceny smoły, czy piwa, czy szeregu innych artykułów.

Jeżeli słuszność każe przyznać duże znaczenie praktycznemu zmysłowi określenia stopnia dobroci najważniejszych surowców, jak też trafnego ocenienia pewnych objawów i procesów browarnianych zdolności, nabytej zreguły wieloletniem doświadczeniem, to jednak nie ma znaczyć, aby w obecnych czasach mogły browary — jak ongiś — obywać się bez stosowania podanych przez naukę środków i metod do kontroli poszczególnych stadjów swej pracy. Na tym właśnie punkcie wykazują browary dla średniej i małej produkcji bardzo duże niedomagania, powiedziałbym nawet, grube zaniedbania, które często wyrządzają przemysłowi dotkliwe straty. Na temat ten możnaby bardzo dużo mówić — lecz narazie ograniczam się tylko do samej tej wzmianki.

Reasumując poruszone w tym referacie momenty, dochodzi się ostatecznie do wniosku, że sposób wyrabiania piwa we wszystkich szczegółach, został na drodze czysto empirycznej przez wiekową pracę dzielnych piwowarów w całości zbudowany. Różne gałęzie nowoczesnej wiedzy zdołały dotąd ze stano-

[1]) Odczyt wygłoszony na Zjeździe Związku Piwowarów w Polsce, który się odbył dnia 11 Grudnia 1927 r. w Warszawie.

wiska naukowego na podstawie poznanych i sprawdzonych praw natury, trafność i celowość przez empirję dawno opracowanych metod roboty potwierdzić i naukowo wyświetlić. Można powiedzieć, że niemal wszystko to, co obecnie wiedza jako pewne nowe pojęcia i czynniki wykrywa i ich korzystny względnie szkodliwy wpływ na wyrób piwa zgłębia, było przez praktyków już bardzo dawno znane, może tylko pod inną formą lub nazwą. Weźmy np. chociażby najnowsze pojęcie, względnie najmodniejszy czynnik t. zw. koncentrację jonów wodoroych, czyli wyrażając się mniej naukowo-czynną kwasowość. Wszak najdawniejszym piwowarom znana już była duża rola, jaką natura chemiczna wody przy wyrobie piwa odgrywa. Można otwarcie powiedzieć, że dopiero sfery naukowe przez pewien czas wprowadziły do przemysłu tego dużą dezorjentację, kładąc nadmierny nacisk na stronę bakterjologiczną wody, a ignorując niemal zupełnie rolę składników chemicznych. I dopiero teraz, kiedy na pierwszy plan w każdej fazie roboty, wybiła się kwestja PH, jesteśmy zmuszeni nawrócić z błędnej drogi i tem dobitniej głosić, że chemizm wody gra pierwszorzędną rolę w najważniejszych procesach piwowarskich, a to dzięki temu, że skład wody może dodatnio lub ujemnie wpływać na koncentrację jonów wodorowych, brzeczki względnie piwa. A wszak praktycy wiedzieli już dawno, nie znając wcale modnego dziś wyrazu PH, że to znaczy przedzacieranie, t. j. trzymanie śróta zarobionego wodą przez szereg godzin w spokoju, dające zazwyczaj bardzo korzystne rezultaty, a wszak manipulacja ta jest w głównej mierze niczem innem, jak podniesieniem koncentracji jonów wodorowych. Pewien stary piwowar, obecnie już nie pracujący w zawodzie, opowiadał, iż w okresie wojennym, gdy musiał przez pewien czas przerabiać słód bakterjologicznie bardzo zanieczyszczony na piwo bardzo cienkie, zacier—rzecz naturalna—bardzo zakwaszał, a mimo to, otrzymywał piwo pod każdym względem najlepsze, jakie kiedykolwiek miał. Czyż fakt ten jest czem innem, jak tylko stwierdzeniem ważności roli PH. Jabym w tem spostrzeżeniu widział jeszcze jedną inną teoretycznie ważną kwestję. Uważam, że nietylko koncentracja jonów wodorowych, jako sumaryczny wyraz czynnej kwasowości, jest jedynie miarodajnym, jon wodorowy jest tylko jednym w dodatni ładunek zaopatrzonym składnikiem elektrolitycznie *zdyssocjowanego kwasu*, natura *anjonu*, t. j. ujemnie naładowanego składnika kwasu nie będzie tu w każdym razie sprawą obojętną. A ile błędnych pojęć, co do własności jakich się ma żądać od jęczmienia piwowarskiego — nauka do niedawnych jeszcze czasów napłodziła i dopiero teraz musi znowu nawracać z błędnej drogi i przyznać rację, naukowo już uzasadnioną, dawniejszym poglądom praktycznych

piwowarów. Zdaje się, że jak poprzednio już na właściwych miejscach, tak i w ostatnich zdaniach oddałem należny hołd i wyrazy najgłębszego uznania prawdziwym zasługom praktyki około przemysłu piwowarskiego.

Niemniej jednak słuszność każe przyznać, że od niedawnych czasów, kiedy nauka utorowała sobie drogę do tego przemysłu, piwowarstwo stanęło potężnie na silnych podstawach i niema mowy, aby w obecnych czasach mógł ten przemysł należycie prosperować bez oparcia się o wiedzę i naukę.

Kończąc mój referat, pozwolę sobie jeszcze wspomnieć, iż na podobny temat, jaki mam zaszczyt na tem miejscu w bardzo ogólnych zarysach referować, wygłosił prof. dr. Windisch z Berlina rozległy wykład z okazji jubileuszowego obchodu 50-letniego istnienia monachijskie stacji doświadczalnej piwowarskiej w d. 22.VIII 1926 r. w Monachjum. Wykład ten p. t. „Empirie u. Wissenschaft in der Brauerei"—ogłoszony drukiem—zajmuje około 33 stron w piśmie fachowem: „Wochenschrift f. Brauerei" Nr. 1 — 8.1927. Mając już dawniej zamiar wygłosić przy odpowiedniej sposobności na podobny temat odczyt, odkładałem z umysłu odczytanie referatu prof. Windischa aż do chwili, kiedy mój bruljon będzie zestawiony, nie chcąc pozostawać pod wrażeniem wywodów wymienionego badacza. Referat d-ra Windischa jest nietylko bardzo obszerny, ale również stylistycznie i rzeczowo bardzo wyczerpujący i pouczający. Jednakowoż nie można wyzbyć się wrażenia, że wspomniany autor, apoteozując zupełnie empirję w piwowarstwie, za mało, a w wielu punktach nawet, zdaniem mojem, krzywdząco odniósł się do roli i zasług wiedzy i teorji w odniesieniu do piwowarstwa.

Zacząwszy od materjałów surowych i przechodząc kolejno wszystkie ważniejsze fazy roboty, niemal na każdym kroku, poddaje ostrej krytyce wszystko to, co nowoczesna technika, zwłaszcza pod względem aparatury i urządzeń do browarów wprowadza. Dr. Windisch jest zdecydowanym wrogiem wszelkich ma-

szynowych słodowni, aparatów zastępujących tradycyjne „kühlstoki", filtrów piwnych i t. d. Zarzuca również browarom, że za dużo obliczają, kalkulują, utrzymując, że ołówek powinien więcej za uchem tkwić, a nie być ciągle w ręku. Mojem zdaniem, w obecnych czasach nie można poglądów Windischa pod wielu względami w zupełności podzielać.

Każdy musi zasłużonemu autorowi przyznać, że w przemyśle piwowarskim wzgląd na dobroć produktu powinien być przy wszystkich poczynaniach w pierwszym rzędzie brany pod należytą rozwagę. Nie można jednak przymykać oczu na to, że obecne piwowarstwo, to nie jest jakieś rzemiosło, jakiś drobny przemysł domowy, ale przemysł w ścisłem słowa znaczeniu, wielki - przemysł, który jeżeli ma się utrzymywać i prosperować, nie może bawić się w sentymentalizm, i chcąc niechcąc musi się naginać pod każdym względem do ducha czasu. A nakazem chwili dla każdego przemysłu jest skrupulatna kalkulacja i przewidywanie naprzód okoliczności, które ani na chwilę nie pozwalają na złożenie ołówka spokojnie za uchem.

Jeżelibyśmy się nawet zgodzili z tem zapatrywaniem, że może w obecnej jeszcze chwili żadna pneumatyczna słodownia nie zdoła zrobić lepszego lub takiego słodu, jak bardzo rutynowany słodownik na doskonałej słodowni posadzkowej, to jeszcze wcale nie znaczy, żeby słodownie mechaniczne, które zajmują znacznie mniej miejsca, które produkcję uniezależniają od dużej ilości wprawnych robotników, a zatem prędzej i taniej produkują, miały zasługiwać na potępienie, lecz przeciwnie, jeżeli nawet wykazują jeszcze jakie niedomagania, to technika, nie ustająca w udoskonaleniach, da sobie z niemi radę i sprawi, że do nich przyszłość należeć musi, i że duża słodownia nie będzie nadal imponowała tem, że zatrudnia dużą ilość rąk ludzkich, ale tylko celową i sprawnie działającą maszynerją, kierowaną małym wysiłkiem fizycznym, ale świadomą sprawy wolą inteligentnego fachowca.

Wiadomo fachowcom, z jakim uporem swego czasu spotykało się wprowadzenie do browarów gotowania parą, a dzisiaj nikomu chyba nie przyszłoby na myśl, przy urządzaniu nawet małego browarku, rezygnować z tej technicznej zdobyczy, jak nikt nie śmiałby teraz twierdzć, że mieszanie zacieru kociubami, dlatego, że jest robotą ręczną, musi być lepsze, niż ta sama praca, wykonana sprawnie działającem mieszadłem.

Słyszy się również aż nadto często zdanie, że wprowadzenie filtrów piwnych zdemoralizowało browary, stało się powodem obniżenia się techniki piwowarskiej etc. Jabym takiego ostrego sądu o tym wielce pożytecznym aparacie nie śmiał wydawać. Jeżeli kto stosuje przesadnie ostre filtrowanie w celu chwilowego zatuszowania już z natury wadliwego produktu, to jest samo przez się zrozumiałem, że intencja w jakiej się aparaty używa, jest niezupełnie moralna, ale i w tym razie aparat oddaje browarowi wielką usługę, jeżeli bodaj częściowo ochroni go od strat, które bez użycia aparatu dotknęłyby browar w wyższym znacznie stopniu. Jeżeli jednak umiarkowane filtrowanie ma umożliwić browarowi szybszy zbyt produktu, skrócić czas produkcji, a temsamem spowodować ekonomiczniejsze obracanie nakładem pracy i kapitału, chociażby nawet z nieznacznym uszczerbkiem dla jakości produktu, o ile tylko produkt znajduje zbyt i zadawala wygórowane, co do klarowności piwa, wymogi konsumentów, to aparat ten z pożytkiem dla przedsiębiorstwa swoje zadanie spełnił i nie zasługuje wcale na potępienie. I z pewnością każdy, niby narzekający na filtr, sam niechętnie rezygnowałby z tego aparatu, gdyby go do tego zmuszano.

Również, co do kwestji nowoczesnych naczyń fermentacyjnych, różniących się tak znacznie pod względem materjału, objętości i konstrukcji od używanych przez wieki beczek i kuf drewnianych, zdania fachowców nie są jeszcze ujednostajnione. I jakkolwiek mamy dotychczas bardzo zaciętych przeciwników nowoczesnych wyposażeń piwnicznych, to zgóry można powiedzieć, że do naczyń tych w browarze przyszłość należy.

W obecnej dobie szybkiem tempem bijący puls życia nie znosi sentymentów, a gwałtowny rozwój techniki pokonuje bezwzględnie wiekowe przesądy i zmusza do karnego stosowania się do nowych warunków życia i pracy.

Dzisiejszym znakiem czasu, który na każdej niwie wytwórczości swoje piętno wybija — jest do najdalszych granic posunięta maszynizacja, chemikalizacja, elektryfikacja i naukowa racjonalna organizacja pracy.

Piwowarstwo, jako przemysł dzisiaj już bardzo duży, z kierunkiem tej fali płynąć musi i zbaczać z niego nie może, o ile chce się na powierzchni życia utrzymać.

Jeżeli zatem piwowarstwo ma pozostać nadal przemysłem poważnym, tą prawdziwą sztuką piwowarską, a nie zwykłem mechanicznie wyuczonem rzemiosłem, jeżeli ma stać zawsze na wyżynie czasu, musi już stale opierać się na postępach wiedzy.

Gdy na niwie tego przemysłu teorja z praktyką już raz się zetknęły, nie mogą odtąd już więcej nigdy iść luzem, lecz złączone nierozerwalnemi węzłami mają płynąć wartko jednem korytem do jednego wspólnego ujścia, jakiem jest pomyślny rozwój i ciągły, bujny rozkwit tego przemysłu.

UCHWAŁY WALNEGO ZJAZDU JESIENNEGO ZWIĄZKU PIWOWARÓW POLSKICH W POZNANIU

Warszawa, 10 i 11 Grudnia 1927 r.

1) Sprawozdanie Zarządu za okres sprawozdawczy, jak i odczytany protokół z poprzedniego Zjazdu zostały jednogłośnie przyjęte, poczem udzielono Zarządowi absolutorjum.

2) Mianowano członkami honorowymi i wręczono dyplomy honorowe pp.: Prof. Dr. Tadeuszowi Chrząszczowi z Poznania, Prof. Dr. Andrzejowi Krzemeckiemu z Krakowa i właścicielowi browaru Ignacemu Waberskiemu z Gniezna.

3) Treść § 1 statutu organizacji zmieniono jak następuje: § 1. Utworzone zostało stowarzyszenie pod nazwą Związek Piwowarów w Polsce z siedzibą w Poznaniu.

4) Treść § 5 zmieniono jak następuje: § 5 Zwyczajnym członkiem może zostać każdy chrześcijanin, obywatel Polski.

Do punktu czwartego § 5 dodano: „i posiada 7 lat praktyki oraz młodsi bez prawa głosu".

5) Składkę członkowską ustanowiono na 20 zł. rocznie.

6) Na wniosek Zarządu uchwalono umorzyć całkowicie lub częściowo zaległe składki, w wypadku gdy zalegający udowodnią niemożność płacenia. Decyzja w tej sprawie leży w kompetencji Zarządu.

7) Do Zarządu wybrano prezesa p. Edwarda Chocieszyńskiego z Ostrowia Pozn., wice-prezesa p. Tadeusza Lampego z Warszawy, sekretarza p. Kazimierza Kaempego z Gniezna, zastępcę sekretarza p. inż. Marjana Kiwerskiego z Okocimia, skarbnika p. Bronisława Kaczmarka z Poznania i zastępcę skarbnika p. Edwarda Kirschnera z Bydgoszczy.

8) Uchwalono zwrócić się do C. Z. P. P. i S. z następującym wnioskiem: „Związek Piwowarów w Polsce, jako instytucja zawodowa, na Ogólnym Zjeździe w Warszawie dnia 10 Grudnia 1927 roku stwierdził jednomyślnie, że granica maksymalna zaniku (20%) nie zgadza się z wynikami wiedzy tak praktycznej jak i teoretycznej, a jednocześnie stwierdza, że wyznaczone obecnie dla poszczególnych przedsiębiorstw normy zaniku nie odpowiadają rzeczywistym warunkom i winny uledz natychmiastowej rewizji.

Dzisiejsze różnice między rzeczywistym a urzędowo wyznaczonym zanikiem wprowadzają rozdźwięk w stosunki pracy i zniewalają do wyszukiwania dróg, zmierzających do wyrównania różnic zanikowych".

9) Uchwalono wysłać depesze do prezydjów dzielnicowych związków właścicieli browarów.

10) Zgłosili się następujący kandydaci na nowych członków: 1) Wacław Kotecki z Gniezna, 2) Wacław Ścibor z Warszawy, 3) Inż. Marjan Bogdanowicz ze Lwowa, 4) Władysław Szymczyk z Grybowa, 5) Stanisław Jung z Zaczernia, 6) Józef Czyszkowski z Nowego-Dworu, 7) Ludwik Kozubski z Warszawy, 8) Jan Piotrowicz z Myślęcinka, 9) Kazimierz Domański z Warszawy, 10) Henryk Ledóchowski z Warszawy, 11) Leopold Adamiec ze Skierniewic, 12) Wilhelm Androuszek z Grudziądza, 13) Henryk Pomykalski z Warszawy, 14) Ferdynand Lorenc z Łodzi.

Stosownie do brzmienia ustawy związku o przyjęciu kandydatów w poczet członków zadecyduje Zarząd.

UZNANIE WARTOŚCI POLSKIEGO CHMIELU.

Dnia 28 października 1927 roku w Monachjum odbyło się 51-sze z rzędu zebranie członków stacji doświadczalnej piwowarów. Przewodniczący złożył sprawozdanie z działalności stacji w przeciągu całorocznego sezonu 1926/27. Ze sprawozdania tego widzimy, że w sezonie 1926/27 dla doświadczeń zostały nadesłane do stacji 84 próby wody, 406 prób jęczmienia, 1219 prób słodu, 16 prób piwa barwiącego, 2) barwniki cukrowe i 96 prób chmielu z różnych krajów. Najciekawsze dla nas ze sprawozdania stacji doświadczalnej w Monachjum są porówania analityczne chmielu bawarskiego, żateckiego i pierwszy raz od roku 1863 (bo w tym roku założone zostały pierwsze plantacje chmielu w b. Galicji) chmielu polskiego.

	Zawartość wody %	Zawartość lupuliny %
Bawarski Spalter	11,6	11,5
Czeski żatecki	9,4	12,8
Polski	9,9	12,8

Z powyższego zestawienia wyraźnie widać, że jakość polskiego chmielu w gatunku równa się najlepszemu chmielowi żateckiemu. Sprawozdanie stacji doświadczalnej w Monachjum uważać można za zupełnie miarodajne i dziwić się tylko należy, dlaczego nasi krajowi piwowarzy rokrocznie chmiel do swoich browarów sprowadzają z zagranicy, płacąc za takowy 100% drożej, niżby mogli zakupić w kraju.

(Gazeta Rolnicza z dnia 2 grudnia 1927 r. Nr. 48).

INSTRUKCJA O WYKRYWANIU SZTUCZNYCH ŚRODKÓW SŁODZĄCYCH W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH.

(Dokończenie).

II. DULCYNA.

1) Dulcyna albo sakrol - parafenetolkarbamid ma wzór chemiczny C_2H_5 — OC_6H_4NH CO NH_2.

2) Dulcynę ekstrahuje się z badanej substancji eterem po odparowaniu rozpuszczalnika identyfikuje się ją zapomocą jednej z następujących reakcyj:

a) **Reakcja Jorissen'a.** Z roztworu azotanu rtęci, dulcyna daje słabo fioletowe zabarwienie, którego intensywność zwiększa się przez dodanie małej ilości dwutlenku ołowiu.

b) **Reakcja Ruggieri.** Jeżeli odparować dulcynę z roztworem azotanu srebra lub chlorku rtęci na łaźni wodnej — powstaje fioletowe zabarwienie, które po zadaniu ciepłym alkoholem zamienia się na winnoczerwone.

c) **Próba odróżnienia dulcyny od sacharyny.** Pałeczkę szklaną zwilża się wodą i nabiera na nią kilka ziarenek dobrze roztartej, badanej substancji. Substancję tę poddaje się działaniu par dymiącego lub stężonego kwasu azotowego. Dulcyna zabarwia się intensywnie pomarańczowo, podczas, gdy sacharyna i jej związek sodowy pozostają bezbarwne.

d) **Reakcja Berlinerblau.** Pozostałość zawierającą dulcynę, ogrzewa się z 3 — 4 kroplami fenolu i taką samą ilością stężonego kwasu siarkowego. Po rozcieńczeniu wodą nalewa się na oziębioną ciecz warstwę amonjaku. W razie obecności dulcyny tworzy się na powierzchni zetknięcia obu płynów niebieski pierścień.

e) Dulcynę zadaje się ługiem sodowym i destyluje wtedy przechodzi z parą wodną fenetydyną, która przez ogrzewanie z octem lodowatym daje fenacetynę.

III. GLUCYNA.

1) Glucyna, jest to kawas amidotrójazinosulfonowy i jego sól sodowa.

2) Glucyna rozpuszczona w rozcieńczonym kwasie solnym i zadana roztworem azotynu sodowego, a następnie alkalicznym roztworem α-naftolu, daje czerwone zabarwienie; z rezorcyną lub kwasem salicylowym — również w alkalicznym roztworze — daje zabarwienie jasno - żółte.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Rewizja wagonów prywatnych. (Okólnik VI—47/20/28). Ministerstwo Komunikacji podaje do wiadomości, że uwzględniając prośbę prywatnych właścicieli wagonów do przewozu piwa serji „Sp" (specjalne) niniejszem odwołuje roczny termin rewizji okresowej tych wagonów, a natomiast ustanawia dla nich 3-letni termin rewizyjny. Wobec tego wagony „Sp" nie będą mogły być bez zastrzeżeń włączane do pociągów osobowych, jak to miało miejsce dotychczas, lecz jedynie w tych wypadkach, gdy od ostatniej rewizji nie upłynął rok czasu.

W międzyczasie w miarę upływania rocznego terminu rewizji wagonów „Sp" należy, o ile stan wagonów na to pozwala, przedłużać termin rewizyjny o 2 lata, zmieniając odpowiedni napis na wagonie.

Otrzymują wszystkie Dyrekcje. Podpis: Dyrektor Departamentu Skupniewski.

Zebranie Zarządu Zw. Wł. Brow. w Polsce. Dnia 3 lutego r. b., o godz. 11 rano w lokalu Związku przy ul. Wiejskiej 17 odbędzie się zebranie Zarządu Związku Właścicieli Browarów w Polsce.

Doroczne Ogólne Zebranie. Dnia 3 lutego r. b. w lokalu przy ul. Wiejskiej 17 odbędzie się o godz. 12.30 w I-ym termine, ewentualnie w II-im — o godz. 13 prawomocne bez względu na ilość obecnych członków — Doroczne Ogólne Zebranie Członków Związku Właśc. Browarów w Polsce.

Komisja Rewizyjna. Dnia 26 b. m. o godz. 11-ej rano odbędzie się posiedzenie Komisji Rewizyjnej Związku Właścicieli Browarów w Polsce.

Wpływy akcyzowe od piwa w grudniu wynosiły 778.786 zł. Spożyto piwa w m. listopadzie 125.597 Htl., t. j. o 3.913 Htl. więcej aniżeli w tymże miesiącu roku ubiegłego. Do dnia 1 grudnia sprzedaż piwa wynosiła:

Miesiące	1926	1927	Różnica
Styczeń	63278	78870	+ 15592
Luty	96091	98548	+ 2457
Marzec	102388	114516	+ 12128
Kwiecień	131183	126451	— 4732
Maj	143411	130484	— 12927
Czerwiec	188709	201357	+ 12648
Lipiec	203763	215539	+ 11776
Sierpień	157706	230315	+ 72609
Wrzesień	148736	173522	+ 24786
Październik	133512	150320	+ 16808
Listopad	121684	125597	+ 3913
Razem	1490461	1645519	+ 155058

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	11/I. 41.50 zł. 12/I. 41 — 41.50 zł. 14/I. 41 — 42.50 zł. 16/I. 42 zł.
Bydgoszcz	14/I. 40 — 41 zł.
Grudziądz.	12/I. 41 zł.
Katowice.	13/I. 49 — 52 zł. 14/I. 49 — 52 zł.
Poznań.	11/I. 39.50 — 41 zł. 13/I. 39.50 — 41 zł. 14/I. 39.50 — 41 zł. 16/I. 39.50 — 41 zł.
Gdańsk.	12/I. 12 — 13.25 flh.
Berlin.	13/I. 220 — 266 mk. n 14/I. 220 — 266 mk. n. 11/I. 220 — 267 mk. n. 12/I. 220 — 268 mk. n. 16/I. 220 — 268 mk. n.
Hamburg	11/I. 12.— flh. Dun. Ros. 12/I. 12.— flh. Dun. Ros. 13/I. 12.10 flh. Dun. Ros. 14/I. 14.10 flh. Dun. Ros. 11/I. 12.10 flh. La Plata 12/I. 12.12 flh. La Plata 13/I. 12.15 flh. La Plata 14/I. 14.15 flh. La Plata 13/I. 11.80 flh. Marokko 14/I. 11.90 flh. Marokko
Chicago.	10/I. Malting 88 — 96 cts. za bushel 11/I. Malting 88 — 96 cts. za bushel 12/I. Malting 87 — 96 cts. za bushel 13/I. Malting 86 — 97 cts. za bushel 14/I. Malting 86 — cts. za bushel
Nowy York.	11/I. Malting 101 cts. za bushel 12/I. Malting 101 cts. za bushel 13/I. Malting 101 cts. za bushel 14/I. Malting 101 cts. za bushel.

SŁÓD.

Lublin 16.I. Słód na maj i czerwiec zł. 0.80 za 1 kg. I gatunku z gwarancją.

CHMIEL.

Warszawa 14.I. Nastrój na rynku chmielu osłabł obecnie, gdyż zarówno hurtownicy, jak i browary nie potrzebują większych ilości towaru. Tłumaczy się to małą produkcją i zaopatrzeniem odbiorców w towar. Zagranica nadal interesuje się chmielem wysokich gatunków, towar taki znajduje się już w rękach hurtowników. Za gatunki dobre i najlepsze Prima A i Prima B osiągają 50 — 55 dol. za 50 kg. chmielu surowego, w tranzakcjach gotówkowych. Na plantacjach posiadają jedynie towar średni i gorszy, szczególnie dużo chmielu jest gatunków niskich. Zależnie od jakości za chmiel taki osiąga się 10 do 30 dol. za 50 kg. loco plantacja. Zapasy chmielu surowego na Wołyniu obliczają na ca 10.000 cnt., a w lubelskiem i w Małopolsce ca 1.500 ctn.

Lublin 16.I. Na rynkach zagranicznych chmiel wykazuje tendencję zniżkową. Podaż przewyższa zapotrzebowanie. Ceny kształtują się słabo. Na rynku krajowym oczywiście odbija się to ujemnie. Tranzakcji nie dokonywano prawie żadnych. Spadek wynosi około dol. 5 na ctn. Gatunki gorsze nie znajdują nabywców. Artykuły browarniane bez zmian.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; ½ str. Zł. 80.—; ⅓ str. zł. 60—; ¼ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.